

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dari Perencanaan dan Pembuatan skripsi ini dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Untuk mencapai suhu ideal penggorengan, memerlukan waktu pemanasan awal  $\pm$  30 menit ( Tabel 4.2 ). Hal ini disebabkan pengaruh udara luar dan penyerapan panas oleh bahan *stainless steel* untuk panci penggorengan.
2. Waktu untuk menggoreng kentang berkisar antara 3 – 4 menit ( Tabel 4.13 – 4.14 ) sehingga waktu yang digunakan dapat lebih efisien, dibandingkan dengan menggoreng secara biasa yang memakan waktu 6 – 8 menit.

#### 5.2 Saran

Dalam penggunaan dan pengembangan lebih lanjut, ada beberapa saran sebagai berikut :

1. Dapat melakukan variasi jumlah kentang yang akan digoreng.
2. Untuk melakukan penggorengan, dengan lebih efisien dapat digunakan kontrol suhu dengan PID.
3. Isolasi yang lebih baik pada panci penggorengan agar energi panas yang terserap dapat lebih efisien.

## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Atmel, Microcontroller AT89C51
- [2] Clive Braithwaite & Jeffrey Hall & Paul Fay & Roy Pickup, Pengantar Ilmu Teknik Elektronika
- [3] Coughlin, Robert F dan Driscoll, Frederick F., Operational Amplifier and Linier Integrated Circuits, Prentice Hall, 1987.
- [4] M.Hassul & D.Zimmerman, *Elektronik Devices and Circuits*, 1997